BOSCH

Entegre havalandırma sistemine sahip esnek indüksiyonlu ocak

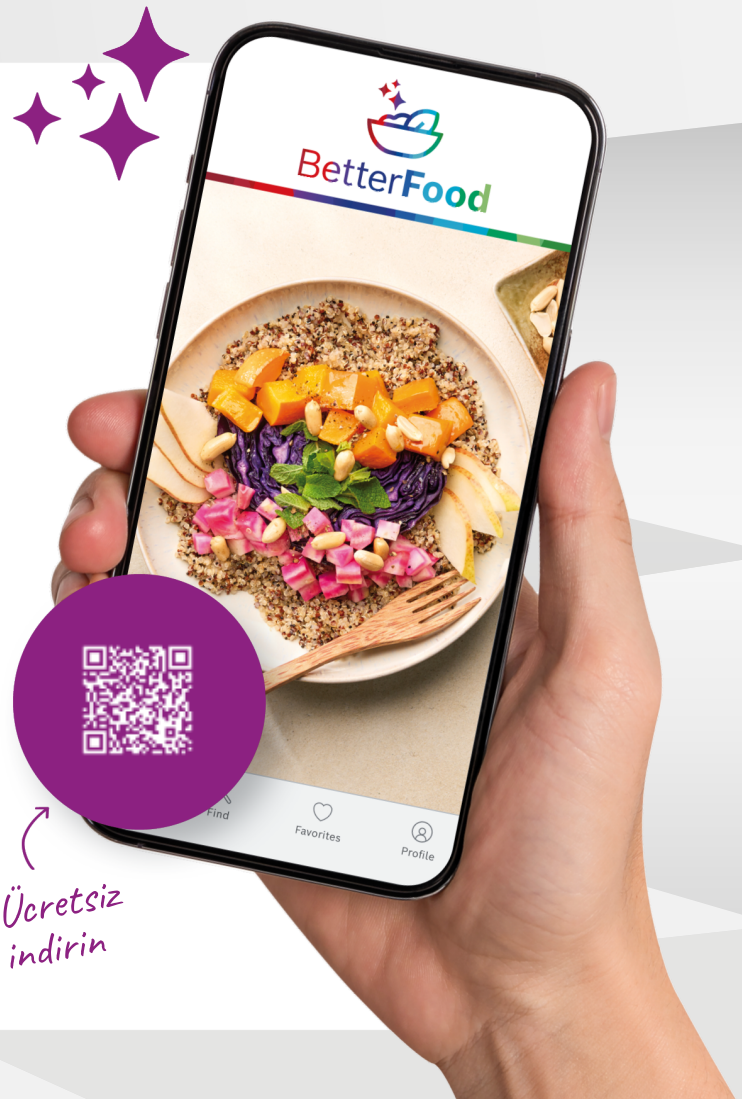
PXX...D6..

[tr] Kullanım kılavuzu

Bosch BetterFood Uygulaması

Binlerce esnek tarifeyle yeni cihazınızı keşfedin!

- Vegan, düşük karbonhidratlı veya glutensiz? Tüm tarifleri zevklerinizle uyarlayabilirsiniz.
- Evde mevcut olan malzemeler için tarifler araştırınız.
- Sağlıklı yemek yapmak artık oldukça kolay - Nutri-Check sağlık pusulası aracılığıyla.
- Tarifelerde, ağa bağlı cihazlarınız için en uygun ayarları elde ediniz.



Bu uygulama, yalnızca belirli Avrupa ülkelerine ve dillerine yönelik olarak kullanılabilmektedir.

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.

İçindekiler tablosu

1 Güvenlik 2
2 Maddi hasarların önlenmesi 5
3 Çevrenin korunması ve tasarruf 6
4 Uygun pişirme kapları 6
5 Cihazı tanıma 7
6 Çalışma modları 9
7 İlk Kullanım öncesi 9
8 Temel Kullanım 10
9 Davlumbaz kumandası 11
10 FlexInduction 12
11 MoveMode 12
12 Zaman fonksiyonları 13
13 PowerBoost 14
14 PanBoost 14
15 Sıcak tutma fonksiyonu 14
16 Ayarları devreye alma 15
17 Assist 15
18 Kablosuz pişirme sensörü 19
19 Çocuk kilidi 21
20 Silme koruması 21
21 Bağımsız emniyet kapatması 21
22 Temel ayarlar 21
23 Pişirme kabı testi 23
24 Güç sınırlaması 23
25 Home Connect 24
26 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 26
27 Arızaları giderme 28
28 Atığa verme 30
29 Uygunluk beyanı 31
30 Müşteri hizmetleri 31

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI
Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT
Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Talimatları, cihaz üretim bilgilerini ve ürün bilgilerini ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayınız.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.3 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan sorumludur.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:
- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:
- teknelerde veya taşıtlarda.
- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

- tehlikeli veya patlayıcı maddelerin ve buharın emilmesi.
- küçük parçaların veya sıvıların süpürülmesi.

Pişirme sensörü fonksiyonunu kullanırken, üzerinde sıcaklık sensörlü tencerenin durduğu ocağı ayarlayınız.
Aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız, doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EWG yönergesine uyup uymadığını (20 Haziran 1990) öğrenmeli, ayrıca cihazın EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinden, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Bu ön koşulların yerine getirilmiş olması, ayrıca metal olmayan pişirme gereçlerinin ve metal sapı olmayan pişirme kaplarının kullanılması şartıyla, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde bu indüksiyon ocağının kullanılması zararsızdır.

1.4 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

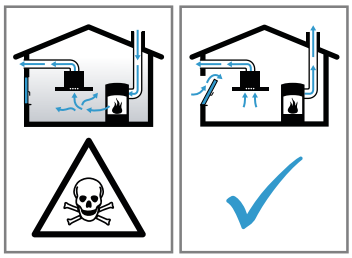
Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.
8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.5 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!
Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- ▸ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI – Zehirlenme tehlikesi!
Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir. Hava dolaşımlı ateşlikler (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, şofbenler, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı bir atık gaz sistemi (örneğin baca) kanalıyla dışarıya aktarırlar. Çalışmakta olan davlumbazla birlikte mutfaktan ve komşu odalardan hava çekilir. Yeterli hava girişi sağlanmazsa vakum oluşur. Bu durumda bacadan ve atık gaz kanalından zehirli gazlar emilerek tekrar eve girer.



- ▸ Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.
- ▸ Cihaz, ancak ısı kaynağının kurulum yerinde vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür. Limit değerlere uymak için, hava giriş/çıkış menfezi tek başına yeterli olmayabilir.
- ▸ Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek uzman bir kişiye (örn. baca temizleme ustası) mutlaka danışınız.
- ▸ Cihaz sadece hava dolaşımlı işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.
- ▸ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▸ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.
- Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.
- Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.
- Üzerinde tencere ve tava olmadığı için ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.
- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.
- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle çalışılmamalıdır (örn. alevle pişirme).
- Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısı kaynağının yakınına kurulmasına sadece, ısı kaynağında çıkarılamayan kapalı bir kapağın mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.
- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.
- Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.
- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Sıcak sıvıların cihazın içine girmesi durumunda yağ filtresi veya taşma haznesi çıkarılmadan önce cihazın soğuması beklenmelidir.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa 31*

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir
- Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.
- Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.

Piller çocuklar için tehlike yaratabilir.
- Yeni ve kullanılmış piller çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edilmelidir.

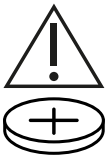
- Eğer pilin yutulduğundan veya vücudun bir yerinde bulunduğundan şüpheleniyorsanız, hemen bir doktora gitmelisiniz.

Kablosuz sıcaklık sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır.

- Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Bu ürün bir düğme pil içerir.



Bir pilin yutulması veya bir vücut açıklığına yerleştirilmesi, yemek borusunda kimyasal yanıklara ve olası bir delinmeye neden olabileceğinden; iki saatlik bir süre içerisinde ciddi yaralanmalara veya ölüme yol açabilir.

- Derhal tıbbi yardım alınmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir.

- Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.

Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir.

- Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir.
- Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.

Yüzeyinde çatlak veya kırık olan bir cihaz kesilme yaralanmalarına neden olabilir.

- Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir ve elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir.

- Elektronik implant bulunan kişiler, manyetik kumanda elemanıyla aralarındana en az 10 cm'lik bir mesafeyi korumalıdır.
- Kumanda elemanı asla kıyafet cebinde taşınmamalıdır.

2 Maddi hasarların önlenmesi

Burada en sık görülen maddi hasarları ve bunları nasıl önleyebileceğinize ilişkin ipuçlarını bulabilirsiniz.

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Gözetimsiz pişirme işlemi.	Pişirme işlemi izlenmelidir.
Lekeler, kabuksu çatlaklar	Dökülen yiyecekler, özellikle yüksek şeker içerenler.	Hemen bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
Camda lekeler, kabuksu çatlaklar veya kırıklar	Hasarlı pişirme kabı, emayesi erimiş pişirme kabı veya bakır ya da alüminyum tabanlı pişirme kabı.	Uygun ve iyi durumdaki pişirme kaplarını kullanınız.
Lekeler, renk değişimleri	Uygun olmayan temizleme yöntemleri.	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanılmalı ve ocak sadece soğuk haldeyken temizlenmelidir.
Camda kabuksu çatlaklar veya kırılmalar	Darbeler veya yere düşen pişirme kapları, pişirme aksesuarları veya diğer sert ya da sivri nesneler.	Pişirme sırasında cama vurulmamalı veya nesneler ocağa düşürülmemelidir.
Çizikler, renk değişimleri	Pürüzlü pişirme kabı tabanları veya pişirme kabının ocak üzerinde kaydırılması.	Kabın kontrol edilmesi. Kaydırırken pişirme kabının kaldırılması.
Çizikler	Tuz, şeker veya kum.	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
Cihazdaki hasarlar	Donmuş pişirme kapları ile pişirme.	Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.
Pişirme kabında veya cihazda hasarlar	Malzemesiz pişirme.	Pişirme kabı kesinlikle malzemesiz şekilde bir pişirme alanına koyulmamalı veya ısıtılmamalıdır.
Cam hasarları	Sıcak pişirme alanında erimiş malzeme veya cam üzerinde sıcak tencere kapağı.	Ocağın üzerine pişirme kağıdı, alüminyum folyo, plastik kap veya tencere kapağı koyulmamalıdır.
Aşırı ısınma	Kumanda alanı veya çerçeve üzerinde sıcak pişirme kabı.	Bu bölgelere kesinlikle sıcak pişirme kabı koyulmamalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.
İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- ✔ Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- ✔ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- ✔ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

- ✔ Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- ✔ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- ✔ İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- ✔ Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir. Uygun bir pişirmeye devam kademesi kullanılmalıdır.

- ✔ Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

Fan kademesi pişirme buharının yoğunluğuna göre ayarlanmalıdır.

- ✔ Daha düşük bir fan kademesi daha düşük enerji tüketimi demektir.

Yoğun pişirme buharının ortaya çıkacağı durumlarda önceden daha yüksek bir fan kademesi seçilmelidir.

- ✔ Kokular odaya daha az yayılır.

Artık gerekli olmadığında cihaz kapatılmalıdır.

Pişirme sırasında yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

- ✔ Cihaz daha verimli ve daha düşük çalışma sesiyle çalışır.

Filtre belirtilen zaman aralıklarıyla temizlenmeli veya değiştirilmelidir.

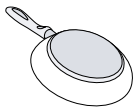
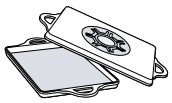
- ✔ Filtrenin verimliliği değişmez.

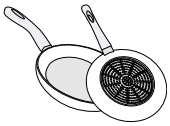
4 Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme alanı üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çaptaki bir pişirme alanına yerleştiriniz.

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru tanıması için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.
Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı 	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
Uygun 	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Tüm kapların tabanlarının ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.	

Notlar

- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.
- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

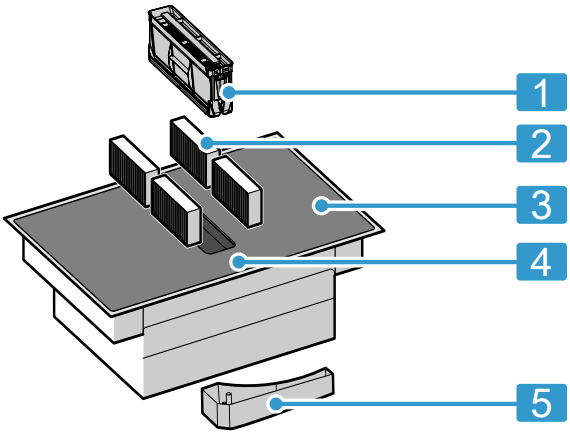
5 Cihazı tanıma

5.1 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

5.2 Yeni cihazınız

Yeni cihazınıza ilişkin bilgiler



No.	Tanım
1	Yağ filtresi
2	Hava sirkülasyon modunda koku filtresi veya kirli hava işletiminde akustik filtre [1]
3	Ocak
4	Kumanda paneli
5	Taşma haznesi

5.3 Özel aksesuar

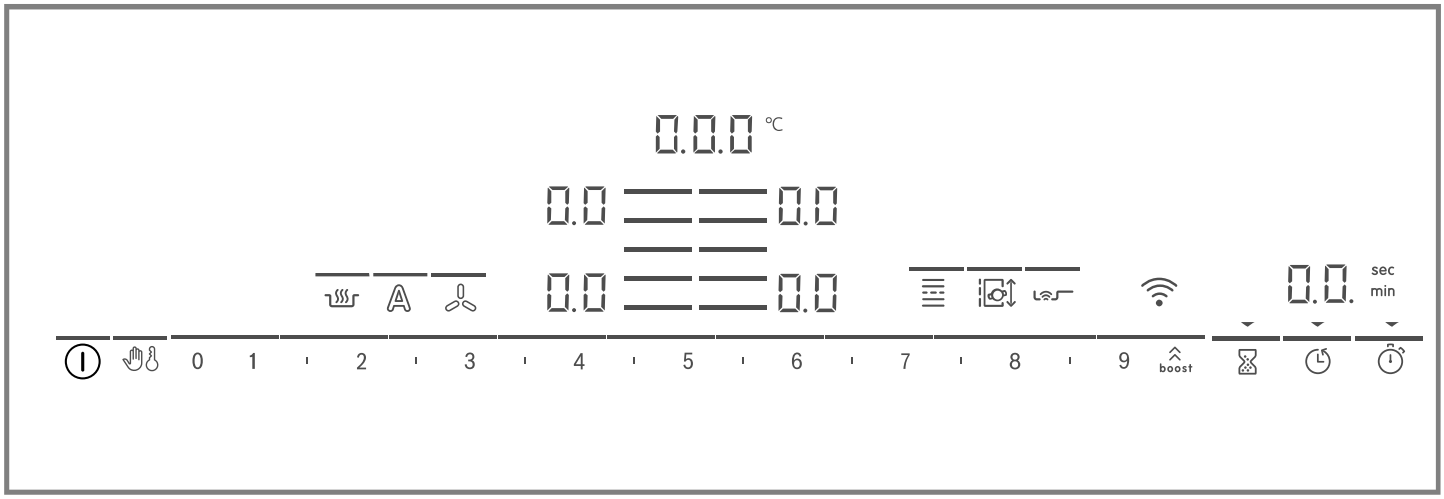
Cihazın montaj türüne bağlı olarak yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerinden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edebileceğiniz çeşitli aksesuarlar mevcuttur.

- Atık hava seti
- Hava sirkülasyonu seti
- Havalandırma çalışması için koku filtresi
- Kirli hava işletimi için akustik filtre

[1] Cihazın donanımına göre değişir.

5.4 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



Notlar

- Kumanda bölümü temiz ve kuru tutulmalıdır.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koyulmamalıdır. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Dokunmatik tuşlar

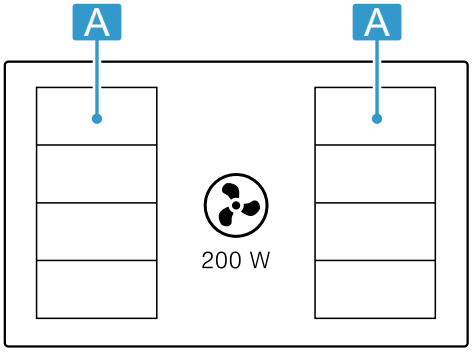
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri yanar.

Sensör	Fonksiyon
⏻	Ana şalter
	Silme koruması
	Çocuk kilidi
0 1 2 3...	Ayarlama alanı
boost	PowerBoost / PanBoost
	Çalar saat
	Kapatma zamanlayıcısı
	Count-up timer
	Sıcak tutma fonksiyonu
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Pişirme alanının seçilmesi
	WLAN
	Davlumbaz kumandası
A	Havalandırma kumandası sensörü

Ocağın durumuna bağlı olarak, pişirme alanlarının göstergeleri ve çeşitli etkinleştirilmiş ve kullanılabilir işlevler de yanar.

5.5 Pişirme alanlarının dağılımı

Belirtilen güç, IEC/EN 60335-2-6 standardında tanımlanan standart kaplarla ölçülmüştür. Güç, pişirme kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.



Alan	En yüksek pişirme kademesi	
A	Güç seviyesi 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Güç seviyesi 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.6 Pişirme alanı

Pişirmeye başlamadan önce pişirme kabının büyüklüğünün pişirdiğiniz pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz:

Alan	Pişirme alanı tipi
	Tek halkalı pişirme alanı
	Flex Zone → *"FlexInduction", Sayfa 12*

5.7 Kalan ısı göstergesi

Ocakta her bir pişirme alanı için bir kalan ısı göstergesi mevcuttur. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece pişirme alanına dokunulmamalıdır.

Gösterge	Anlamı
H	Pişirme alanı sıcak.
h	Pişirme alanı ılık.

6 Çalışma modları

Cihazınızı kirli hava işletiminde veya havalandırma çalışmasında kullanabilirsiniz.

6.1 Atık hava modu

Emilen hava, yağ filtreleri tarafından temizlenir ve bir boru sistemi üzerinden dışarı iletilir.

Hava, gaz veya diğer yakıtların yakıldığı cihazların egzoz gazları için kullanılan bir bacaya verilemez (bu havalandırma cihazları için geçerli değildir).

- Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.
- Atık hava dış duvar üzerinden dışarı aktarılırsa, bir teleskopik duvar kasası kullanılmalıdır.

6.2 Havalandırma çalışması

Emilen hava, yağ filtreleri ve bir koku filtresi tarafından temizlenir ve tekrar odaya geri aktarılır.

Havalandırma modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için bir koku filtresi takmanız gerekir. Cihazın havalandırma modunda işletilmesinde söz konusu olan farklı olanaklar için kataloğumuza bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız. Gerekli aksesuarları ilgili satış yerleri, yetkili servis veya çevrimiçi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

Not: Yoğun ve uzun süren pişirmelerde oda havasına nem salınır. Cihazı havalandırma işletiminde çalıştırırsanız, mutfağı uygun şekilde havalandırmanızı öneririz, örneğin fazla nemi gidermek için kısa bir süre pencere açınız.

7 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

7.1 İlk kez temizleme

Ambalaj kalıntıları ocak yüzeyinden temizlenmeli ve yüzey nemli bir bezle silinmelidir. Önerilen temizleme maddelerinin listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.bosch-home.com*.
Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. →*Sayfa 26*

7.2 Cihazın hazırlanması

Sorunsuz çalışma için bileşenleri şu sırayla düzenlemeniz gerekir:

1. Filtre yerleştirilmelidir.
2. Metal yağ filtresi yerleştirilmelidir.

Not: Cihaz, metal yağ filtresi ve taşma haznesi olmadan kesinlikle kullanılmamalıdır.

7.3 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

7.4 Pişirme kabı

Önerilen pişirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.bosch-home.com*.
Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi. →*Sayfa 6*

7.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz, önceden ayarlanmış havalandırma çalışması moduyla teslim edilir.
Ocağınız hava çıkışı dışa doğru monte edildiyse, c17 ayarı bu moda uygun hale getirilmelidir. Ayrıntılı bilgileri bölümünde bulabilirsiniz
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

7.6 Home Connect'in ayarlanması

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır.
Gösterge alanında birkaç saniye boyunca sembolü yanar.
Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sensöre dokununuz ve bölüm altındaki bilgilere dikkat ediniz.
Ayarlardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.
→ *"Home Connect", Sayfa 24*

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması

- ① üzerine dokunulmalıdır.
  Bir sinyal sesi duyulur. Pişirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar. Pişirme alanlarının yanında 0.0 yanar.
- ✔ Ocak çalışmaya hazırdır.

ReStart

- Cihazı kapattıktan sonraki 4 saniye içerisinde tekrar açarsanız, ocak önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

8.2 Ocağın kapatılması

- Göstergeler sönene kadar ① üzerine dokunulmalıdır.
- ✔ Tüm pişirme alanları kapatılır.

Not: Tüm pişirme alanları 20 saniyeden uzun süre kapalı kalırsa, ocak kapanır.

8.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme alanı, 1 ila 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan pişirme işlemine en uygun güç seviyesini seçiniz.

1. İstenen pişirme alanının sembolüne ☰ dokunulmalıdır.
   ✔ 00 göstergesi daha parlak yanar.
2. Ayar alanında istenen güç kademesi seçilmelidir.
   ✔ Güç kademesi ayarlanmıştır.

Not: Pişirme alanında pişirme kabı yoksa veya tencere uygun değilse seçilen güç kademesi yanıp söner. Belirli bir süre sonra pişirme alanı kapanır.

QuickStart

- Açmadan önce ocağa bir pişirme kabı yerleştirdiğinizde, açılma esnasında bu algılanır ve ilgili pişirme alanı otomatik olarak seçilir. Sonraki 20 saniye içinde güç kademesi seçilmelidir, aksi halde ocak kapanır.

Güç kademesinin değiştirilmesi veya pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. Ayar alanında istenilen pişirme kademesi seçilmeli veya 0.0 olarak ayarlanmalıdır.
   ✔ Pişirme alanının pişirme kademesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

8.4 Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin (▁=☰) hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (◷ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir. Ön ısıtma için 8 - 9 güç kademesini ayarlayınız.

	▁=☰	◷ min
Eritme		
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Haşlanmış sosis [1]	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Makarna [1]	6 - 7	6 - 10
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Düdüklü tencerde sebze yemeği	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Közleme/az yağla kızartma [1]		
Sade veya panelenmiş şinitzel	6 - 7	6 - 10
Biftek, 3 cm kalınlığında	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Kızartma (150 ila 200 gramlık her bir porsiyonu 1 2 ila litre yağ içinde kızartınız) [1]		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

[1] Kapaksız
[2] 8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

9 Davlumbaz kumandası

Davlumbaz kumandası ile ocak yüzeyine entegre edilmiş yüksek verimli hava çıkış sistemini kontrol edebilirsiniz.

9.1 Manuel havalandırma kumandası

Havalandırma kademesini manuel olarak kumanda edebilirsiniz.

Not: Yüksek pişirme kaplarında optimum emme performansı garanti edilemez. Emme performansı eğik yerleştirilecek bir kapak ile iyileştirilebilir.

Manuel havalandırma kumandasının etkinleştirilmesi

1. ⅄ üzerine dokunulmalıdır.
   Havalandırma önceden ayarlanan güç seviyesinde başlatılır.
2. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenen güç kademesi seçilmelidir.
   Ayarlanan güç seviyesi yanar.
3. Ayarı onaylamak için ⅄ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Havalandırma etkinleştirilmiştir.

Manuel havalandırma kumandasının değiştirilmesi veya devre dışı bırakılması

1. ⅄ üzerine dokunulmalıdır.
2. Ayar alanında istenilen güç kademesi seçilmeli veya 0 ayarlanmalıdır.

9.2 Yoğun havalandırma kademesi

Havalandırma için iki yoğun kademesi mevcuttur. Yoğun kademelerini etkinleştirirseniz, havalandırma kısa süre için en yüksek güç kademesinde çalışır.

Yoğun havalandırma kademesinin etkinleştirilmesi

1. ⅄ tuşunun üzerine dokununuz.
2. İstenilen yoğunluk kademesi seçilmelidir:
   - **Yoğun kademesi I**: boost üzerine dokununuz. Sembolün üstündeki çizgi yanar. Kademe etkinleştirildi.
   - **Yoğun kademesi II**: boost üzerine iki kez dokununuz. Sembolün üstündeki çizgi yanıp söner. Kademe etkinleştirildi.

Not: Yakl. 8 dakika sonra cihaz kendiliğinden 9 güç kademesine döner.

Yoğun havalandırma kademesinin değiştirilmesi veya devre dışı bırakılması

1. ⅄ üzerine dokunulmalıdır.
2. Ayar alanında istenilen güç kademesi seçilmeli veya 0 ayarlanmalıdır.

9.3 Havalandırmayı otomatik başlatma

Bir pişirme alanı için bir yoğun kademesi seçtiğinizde otomatik başlatma çalışır.
Ocak standart olarak sensör kumandalı otomatik başlatma ile teslim edilir. Bu ayarı nasıl değiştireceğinizi bölümünde öğrenebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

Sensör kumandalı otomatik başlatma
Hava kalitesi sensörü pişirme buharını otomatik olarak algılar, optimum güç kademesini açar ve Ⓐ üzerindeki çizgi yanar.

Güç kademeleri üzerinden otomatik başlatma
Havalandırma, ilgili pişirme alanının güç kademesine uygun bir güç kademesinde çalışır.

9.4 Sensör kumandalı otomatik işletim

Ocak, pişirme buharını otomatik olarak kaydeden ve havalandırmayı çalıştıran bir hava kalitesi sensörüne sahiptir.
Otomatik başlatma kapatıldığında veya pişirme kademelerine göre ayarlandığında bunu istediğiniz zaman manuel olarak sensör kumandasıyla çalıştırabilirsiniz.

Sensör kumandalı otomatik işletimin etkinleştirilmesi

- Ⓐ üzerine dokunulmalıdır.
  Sembolün üstündeki çizgi daha parlak yanar.
  Optimum güç seviyesi sensörün yardımıyla otomatik olarak ayarlanır.

✔ Fonksiyon devreye alınır.

Sensör kumandalı otomatik işletimin devre dışı bırakılması

- Ⓐ üzerine dokunulmalıdır.
  Sembolün üstündeki çizgi söner.

✔ Fonksiyon devre dışı bırakıldı.

Not: Sensör hassasiyetini nasıl ayarlayacağınızı bölümünde öğrenebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

9.5 Havalandırma için ardıl çalışma fonksiyonu

Ardıl çalışma fonksiyonu, havalandırma sisteminin ocağı kapattıktan sonra birkaç dakika daha çalışmaya devam etmesini sağlar. Böylece kalan pişirme buharını giderebilirsiniz. Ardından havalandırma sistemi otomatik olarak kapanır.
Ocak, standart olarak maksimum kapanma süresine sahip bir ardıl çalışma süresiyle teslim edilir. Bu ayarı nasıl değiştireceğinizi bölümünde öğrenebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

Fanın ardıl çalışmasının etkinleştirilmesi

Ardıl çalışma, temel ayara göre yapılandırılır:
- Hava kalite sensörü kumandası üzerinden. Ⓐ yanar.
- Maksimum kapanma süresiyle. ⅄ yanar.

Not: Ardıl çalışma, ancak en az bir pişirme alanı, en az bir dakika önce açılmışsa açılır.

Fanın ardıl çalışmasının devre dışı bırakılması

Manuel
⅄ veya Ⓐ üzerine dokunduğunuzda fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

Otomatik

Cihaz, şu durumlarda ardıl çalışma fonksiyonunu devre dışı bırakır:

- Ardıl çalışma süresi dolduğunda.
- Cihazı tekrar çalıştırdığınızda.
- Sensör, hava kalitesinin uygun olup olmadığını tespit eder.

10 FlexInduction

Esnek pişirme alanı, her şekilde veya ebattaki pişirme kaplarını istediğiniz gibi yerleştirmenizi sağlar. Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek pişirme alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

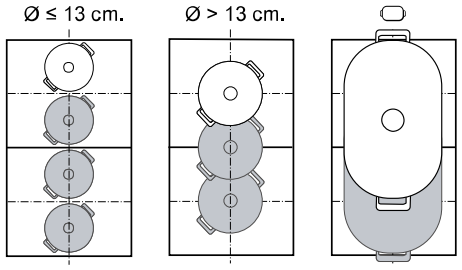
10.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

Esnek pişirme alanı, hangi pişirme kabının kullanıldığında bağlı olarak iki farklı şekilde konfigüre edilebilir. İyi bir ısı algılaması ve ısı dağılımı sağlamak için, pişirme kabı şekillerde gösterildiği gibi iyi ortalanmış olarak yerleştirilmelidir.

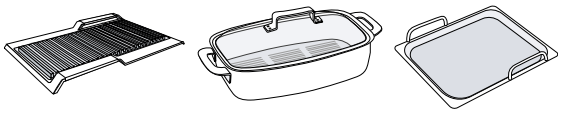
Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

- Ebatlarına göre pişirme kaplarının yerleştirilmesi:Pişirme kabını ebatına göre yerleştiriniz:

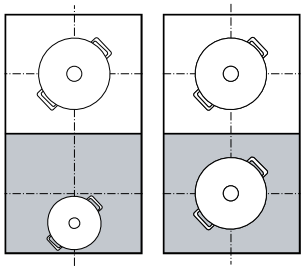


- Uzun pişirme kabı önerilir ▭:



İki ayrı pişirme alanı olarak

İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.
Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.



10.2 FlexInduction seçeneğinin açılması

1. Pişirme kabı pişirme alanına yerleştirilmelidir.
2. Cihaz pişirme kabını algılar ve pişirme alanını seçer.

✔ Pişirme kabının büyüklüğüne ve pozisyonuna bağlı olarak pişirme alanları otomatik olarak ayrılır veya birleştirilir.
✔ Flex Zone bağlanmıştır ve ≣ yanar.

Notlar

- ≣ üzerine dokunarak pişirme alanının ayarlarını manuel olarak değiştirebilirsiniz.
- Esnek pişirme alanının standart konfigürasyonunu değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz. → *Sayfa 21*
- Pişirme kabını aktif bağlı bir pişirme alanından kaydırırsanız veya kaldırırsanız, otomatik bir arama başlatılır. Bu arama sırasında pişirme alanında bulunan her kap, önceden seçilen güç seviyesine ısıtılır.

11 MoveMode

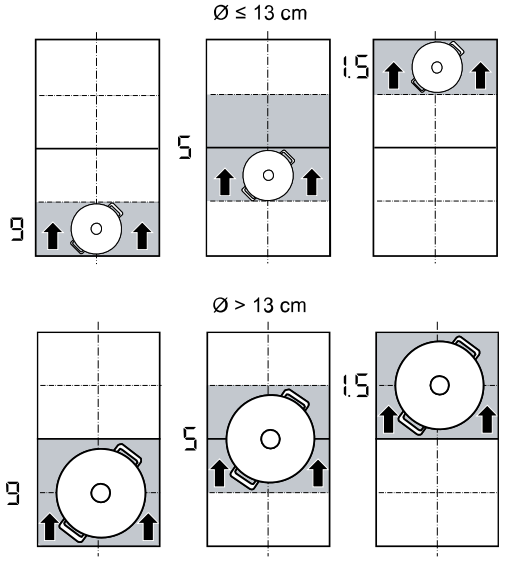
Bu fonksiyonla bir pişirme kabını esnek pişirme alanında ileri veya geriye doğru hareket ettirerek pişirme kabının güç seviyesini değiştirebilirsiniz. Bunun için pişirme alanı farklı güç seviyelerine sahip üç alana ayrılır.

11.1 Pişirme kabının yerleştirilmesi ve kaydırılması

Sadece bir pişirme kabı kullanılmalıdır. Pişirme alanı kullanılan pişirme kabına, boyutuna ve konumlandırılmasına bağlıdır.
Her pişirme alanının bir ön ayarlı güç seviyesi vardır:

- Ön alan = Pişirme kademesi 9
- Orta alan = Pişirme kademesi 5
- Arka alan = Pişirme kademesi 1.5

Ön ayarlı güç seviyelerinin standart ayarını değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz →*Sayfa 21*.



11.2 MoveMode fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Gereklilik: Esnek pişirme alanına sadece bir pişirme kabı yerleştirilmelidir.

1. Esnek pişirme alanının iki pişirme alanından biri seçilmelidir.
2. ⊡ üzerine basılmalıdır.
✔ Pişirme kabının üzerinde bulunduğu alanın güç seviyesi, pişirme alanı göstergesinin yanında yanar ⊡.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Pişirme işlemi sırasında bu alanların güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.

11.3 MoveMode fonksiyonunun devre dışı bırakılması

▸ ⊡ üzerine dokunulmalıdır
✔ ⊡ yanındaki gösterge kapanır.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

12 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- Count-up timer

12.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bir veya birden fazla pişirme alanı için pişirme süresinin programlanmasını sağlar. Süre dolduktan sonra pişirme alanı otomatik olarak kapatılır.

Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı ve güç seviyesi seçilmelidir.
2. ⏲ üzerine basınız.
✔ Ocağın ⏲ göstergesi yanar.
3. Ayar alanında zamanı ayarlayınız.
   ▸ 10 dakikanın altında bir pişirme süresi ayarlamak için her zaman, istediğiniz değeri seçmeden önce 0'a dokununuz.
4. ⏲ ile onaylanmalıdır.
✔ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
✔ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Notlar

- PerfectFry Sensor seçeneğinde etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir pişirme süresi programlandığı zaman, seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında programlanan pişirme süresinden geri sayıma başlanır.
- Bir pişirme alanı için bir pişirme süresi programlamlanmıştır ve PerfectCook Sensor etkinleştirildiyse, pişirme süresi geri sayımı ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmasından sonra başlar.

Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz ve ⏲ seçeneğine dokununuz.
2. Süreyi silmek için, ayar alanında süre değiştirilmeli veya 00 ayarı gerçekleştirilmelidir.
3. ⏲ ile onaylanmalıdır.

12.2 Çalar saat

Bir çalar saatin 0 ila 99 dakika arasında etkinleştirilmesini olanaklı kılar. .Bu fonksiyon pişirme alanlarından ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Saat pişirme alanlarını otomatik olarak kapatmaz.

Çalar saat seçeneğinin açılması

1. ⌛ üzerine dokunulmalıdır.
2. Ayar alanında istenen zamanı ayarlayabilirsiniz.
3. ⌛ ile onaylanmalıdır.
✔ Zaman ilerlemeye başlar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve göstergeler yanıp söner.

Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1. ⌛ üzerine dokunulmalıdır.
2. Süreyi silmek için, ayar alanında süreyi değiştiriniz veya 00 ayarını gerçekleştiriniz.
3. ⌛ ile onaylanmalıdır.

12.3 Count-up timer

Durdurma saati fonksiyonu etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi gösterir.

Count-up timer seçeneğinin açılması

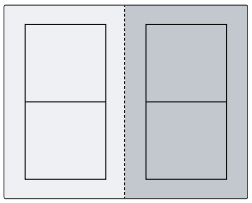
▸ ⏱ üzerine dokunulmalıdır.
✔ Zaman ilerlemeye başlar.

Count-up timer kapatılması

1. ⏱ üzerine dokunulmalıdır. Durdurma saati durur. Zamanlayıcı göstergeleri yanmaya devam eder.
2. ⏱ üzerine dokunulmalıdır. Göstergeler söner.

13 PowerBoost

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



13.1 PowerBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. boost sembolüne dokununuz. Gösterge b. yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Bu fonksiyonu pişirme sırasında bağlı Flexzone ile birlikte de açabilirsiniz.

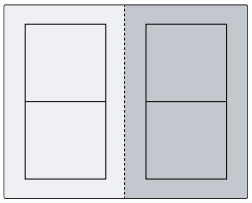
13.2 PowerBoost kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. boost sembolüne dokununuz. b. göstergesi söner ve pişirme alanı, 9 pişirme kademesine geri döner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

14 PanBoost

Bu fonksiyonla tavayı 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



14.1 Uygulama önerileri

- Tava kapakla kapatılmamalıdır.
- Boş tavalar asla gözetimsiz ısıtılmamalıdır.
- Sadece soğuk tavalar kullanılmalıdır.
- Tamamen düz tabanlı tavalar kullanılmalıdır. İnce tabanlı tavalar kullanılmamalıdır.

14.2 PanBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. İki kez boost üzerine dokununuz. Pb. yanıyor.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Bu fonksiyonu pişirme sırasında bağlı Flexzone ile birlikte de açabilirsiniz.

14.3 PanBoost kapatılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
2. boost sembolüne dokununuz. Pb. söner ve pişirme alanı 9 pişirme kademesine geri döner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Yüksek sıcaklıkları önlemek için bu fonksiyon 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

15 Sıcak tutma fonksiyonu

Bu fonksiyonu çikolata ve tereyağının eritilmesi ve yemeklerin sıcak tutulması için kullanabilirsiniz.

15.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. İstenilen pişirme alanı seçilmelidir.
2. Sonraki 10 saniye içinde üzerine dokunulmalıdır. Lo yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

15.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. üzerine dokunulmalıdır. Lo söner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

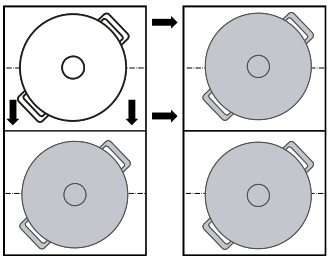
16 Ayarları devreye alma

Bu fonksiyon ile bir pişirme alanı için belirlenen pişirme kademesini, ayarlanan pişirme süresini ve seçilen pişirme fonksiyonunu bir diğer pişirme alanına aktarabilirsiniz.

16.1 Ayarları devreye alma

Gereklilik: Pişirme kabını açılmamış, ön ayarları yapılmamış ve önceden üzerinden başka bir pişirme kabı bulunmayan bir pişirme alanına kaydırınız.

1. Pişirme kabını kaydırınız.



   Pişirme kabı algılanır ve yeni pişirme alanının göstergesinde önceden seçilen güç kademesi ve t değişimli olarak yanıp söner.
2. Ayarları devralmak için yeni pişirme alanı seçilmelidir. Cihaz, asıl pişirme alanının güç kademesini 0.0 olarak ayarlar.

✔ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

Not: Ayarları henüz onaylamamışken başka bir pişirme alanının üzerine yeni bir pişirme kabı yerleştirirseniz, her iki pişirme kabı için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz.

17 Assist

Pişirme asistanı kolay bir pişirme işleminin garantisidir ve olağanüstü pişirme sonuçları sağlar.
İstenen sıcaklığı seçtiğinizde, sensörler sürekli olarak pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında sıcaklığın sabit kalmasını sağlar.

Avantajları

- Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında sıcaklık sabit tutulur, bu da enerji tasarrufu sağlar.
- Yağ çok fazla ısıtılmaz ve yemekler çok fazla pişmez.

17.1 PerfectFry Sensor

Sos hazırlama ve suyunu çektirme, krep hazırlama veya yumurtaları tereyağında kızartma, sebzeleri veya biftekleri istenen pişme derecesine kadar kızartma için uygundur ve bu sırada sıcaklığı kontrol altında tutar.
Bu fonksiyon özellikle ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kademe	Sıcaklık	Fonksiyonlar
1	120 °C	Sos pişirme ve suyunu çektirme, sebze kızartma
2	140 °C	Zeytinyağında veya tereyağında hafif kızartma
3	160 °C	Balık ve büyük parçalı yiyecekleri kızartma
4	180 °C	Panelenmiş, dondurulmuş ve ızgara yapılmış yiyecekleri kızartma
5	215 °C	Yüksek sıcaklıkta ızgara ve ızgara tavası

Önerilen pişirme kabı

Bu fonksiyon için en iyi sonuçları veren özel pişirme kabı geliştirilmiştir.
Önerilen pişirme kaplarını müşteri hizmetleri, satış yerleri veya *www.bosch-home.com* çevrim içi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

Not: Başka bir pişirme kabı da kullanabilirsiniz. Yine de pişirme kabının özelliklerine bağlı olarak erişilen sıcaklık seçilen sıcaklıktan farklı olabilir.

PerfectFry Sensor seçeneğinin açılması

1. Boş pişirme kaplarını pişirme alanına yerleştiriniz.
2. Pişirme alanını seçiniz ve seçeneğine dokununuz.
3. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.

✔ Fonksiyon başlar. Ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşılana kadar yanıp söner.
✔ Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, bir sinyal sesi duyulur ve yanıp sönmeyi bırakır.

4. Kızartma yağını ve ardından yiyecekleri kızartma tavasına koyunuz.

Not: Pişirmek için 250 ml'den fazla yağa ihtiyacınız varsa, yağı ekleyiniz ve yemeği koymadan önce birkaç saniye bekleyiniz.

PerfectFry Sensor kapatılması

▸ Pişirme alanını seçiniz ve seçeneğine dokununuz.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

PerfectFry Sensor ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini gösterir. Sıcaklık ve pişirme süresi min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

	🌡	◷ min
Et		
Şnitzel	4	6-10
Şnitzel, panelenmiş	4	6-10
Fileto	4	6-10
Pirzola	3	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli	4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında	5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında	5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında	4	8-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında	5	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında	5	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Pastırma	2	5-8
Kıyma	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında	3	6-15
Küçük köfteler, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Sosis	3	8-20
Chorizo, taze sosis	3	10-20
Şiş, kebaplar	3	10-20
Döner	4	7-12
Balık ve deniz ürünleri		
Balık filetosu	4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş	4	10-20
Balık, kızartılmış, bütün	3	10-20
Hamsi	4	6-12
Karides, büyük karides	4	4-8
Mürekkep balığı, sepya	4	6-12
Yumurtalı yemekler		
Terayağında sahanda yumurta	2	2-6
Sahanda yumurta	4	2-6
Çırpılmış yumurta	2	4-9
Omlet	2	3-6
Yumurtalı ekmek	3	4-8
Krep, Blini, Tortita, Taco	5	1-3
Sebze		
Fırında patates	5	6-12
Patates kızartması	4	15-25
Patates köftesi	5	2-4
Soğan, kavrulmuş sarımsak	2	2-10
Soğan halkası	3	5-10
Kabak, patlıcan, biber	2	4-12
Yeşil kuşkonmaz	3	4-15
Mantar	4	10-15
Sebze, yağda sotelenmiş	1	10-20
Tempura soslu sebze	4	5-10
Dondurulmuş ürünler		
Tavuk nugget	4	10-15
Paneli balık çubukları	4	8-12
Patates kızartması	5	4-8

	🌡	◷ min
Tava yemekleri	3	6-10
Çin böreği	4	10-30
Hamur işi, kroket	5	3-8
Soslar		
Domates sosu	1	25-35
Beşamel sosu	1	10-20
Peynir sosu	1	10-20
Tatlı soslar	1	15-25
Soslar, suyu çektirilmiş	1	25-35
Diğer		
Kızarmış peynir	3	7-10
Kruton	3	6-10
Kızartılmış ekmek	4	4-8
Kuru hazır yemekler	1	5-10
Badem, ceviz, çam fıstığı, kavrulmuş	4	3-15
Patlamış mısır	5	3-4

17.2 PerfectCook Sensor

Bu fonksiyon ile gıdaları ısıtabilir, pişirebilir, kaynatabilir, düdüklü tencerede pişirebilir veya bolca yağ ile bir tencere içinde ve kontrollü bir sıcaklıkta kızartabilirsiniz. Bu fonksiyonları kullanabilmeniz için, kablosuz pişirme için kablosuz pişirme sensörü gereklidir.
Bu fonksiyon normal pişirme kaplarında kablosuz pişirme sensörlü tüm pişirme alanlarında mevcuttur.

Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kademe	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	70 °C	Isıtma ve sıcak tutma	
2	90 °C	Pişirme	
3	100 °C	Kaynatma	
4	120 °C	Düdüklü tencerede pişirme	
5	180 °C	Kızartma	

Fonksiyona yönelik bilgiler PerfectCook Sensor

- Kablosuz pişirme sensörü kaba takılan silikon zemin üzerinden sıvının sıcaklığını ölçer. Doğru bir ölçüm için silikon zemin tamamen ölçülecek sıvıyla kaplı olmalıdır.
- Pişirmeye başlayabilmeniz için kablosuz pişirme sensörünün çerçevesi ve pişirme kabına takılan silikon zemin tamamen kuru olmalıdır.

- Devam eden pişirme işlemi sırasında kablosuz pişirme sensörü çıkarılmamalıdır. Sensör sıcak olabileceği için pişirme işleminden sonra sensör dikkatlice çıkarılmalıdır.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanılmalıdır.
- Pişirme kabı, kablosuz pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştirilmelidir.
- Aşırı ısınmayı engellemek için kablosuz pişirme sensörü kesinlikle başka bir sıcak pişirme kabına temas etmemelidir.

PerfectCook Sensor seçeneğinin açılması

Gereklilik: Kablosuz pişirme sensörü bağlanmalıdır.

1. Kablosuz pişirme sensörü pişirme kabına yerleştirilmelidir.
2. Yeterli sıvı bulunan pişirme kabı istediğiniz pişirme alanına koyulmalı ve bir kapakla kapatılmalıdır.
3. Kablosuz pişirme sensörlü pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanı seçilmelidir. Ardından kablosuz pişirme sensörünün ortasına basılmalıdır.

✔ Kumanda alanında ☜ yanar.

4. Pişirilecek yemek için ilgili sıcaklık kademesi seçilmelidir.

✔ Fonksiyon açılmıştır.

✔ Su veya yağ, yemeği yerleştirmek için ölçülen sıcaklığa erişene kadar sıcaklık sembolü ☜ yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolünün yanıp sönmesi biter.

5. Sinyal sesinden sonra kapak kaldırılmalı ve yiyecek ilave edilmelidir. Pişirme işlemi sırasında kapak kapalı tutulmalıdır.

PerfectCook Sensor kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında 00 olarak ayarlanmalıdır.

✔ Fonksiyonlar kapatılmıştır.

Notlar

- Pişirme fonksiyonlarını yeniden etkinleştirmek için yaklaşık 10 saniye bekleyiniz.
- Ocak ile bağlantı kesildiğinde Bluetooth® bağlantısı devre dışı kalır ve enerji tasarruf moduna geçilir.

PerfectCook Sensor ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini içerir. 🌡°C ve ◷ min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Isıtma ve sıcak tutma

	🌡°C	◷ min
Gulaş ısıtma	70	10-20
Sıcak şarap ısıtma	70	5-15

- Haşlama

	🌡°C	◷ min
Et		
Sosis	90	10-20
Balık		
Sotelenmiş balık	90	15-20
Yumurtalı yemekler		
Poşe yumurta	90	2-5
Patates		
Patates köftesi	90	30-40
Makarna ve tahıl		
Sade Pilav	90	25-35
Önceden haşlanmış pirinç	90	25-35
Esmer pirinç	90	45-55
Pirinç, Basmati, Tayland	90	8-12
Yabani pirinç	90	20-30
Mısır lapası	90	3-8
İrmik tatlısı	90	5-10
Çorbalar		
Hazır kremalar	90	10-15
Tatlı		
Sütlaç	90	40-50
Yulaf lapası	90	10-15
Çikolatalı puding	90	3-5
Diğer		
Süt	90	3-10

- Pişirme

	🌡°C	◷ min
Et		
Köfte	100	20-30
Tavuk	100	60-90
Dana	100	60-90
Yumurtalı yemekler		
Haşlanmış yumurta	100	5-10
Sebze ve baklagiller		
Brokoli	100	10-20
Karnabahar	100	10-20
Brüksel lahanası	100	30-40
Taze fasulye	100	15-30
Nohut	100	60-90
Bezelye	100	15-20
Mercimek	100	45-60
Patates		
Gnocchi	100	3-6
Patates, haşlanmış	100	30-45
Tatlı patatesler	100	30-45
Makarna ve tahıl		
Sert buğdaylı makarna	100	7-10
Taze hamur işleri	100	3-5
Kepekli undan makarna	100	7-10
Sert buğdaylı makarna, doldurulmuş	100	15-20
Taze makarna, doldurulmuş	100	5-8
Kinoa	100	10-12
Çorbalar		
Ev yapımı haşlamalar	100	60-90
Hazır çorbalar	100	5-10

	°C	min
Tatlı		
Komposto	100	15-25
Dondurulmuş ürünler		
Taze fasulye	100	15-30

Düdüklü tencerede pişirme

	°C	min
Et		
Tavuk	120	15-25
Dana	120	15-25
Sebze ve baklagiller		
Sebze	120	3-6
Nohut	120	25-35
Mercimek	120	10-20
Fasulye	120	25-35
Patates		
Patates	120	10-20
Tatlı patatesler	120	10-20
Makarna ve tahıl		
Sade Pilav	120	6-8
Esmer pirinç	120	12-18
Çorbalar		
Ev yapımı et/sebze suyu	120	20-30

Çok yağ ile kızartma
Yağı ısıtmak için kapak kullanılmalı, yiyeceği kızartmak için kapak kaldırılmalıdır.

	°C	min
Et		
Tavuk parçaları	180	10-15
Köfte	180	10-15
Balık		
Mayalı hamurda balık, panelenmiş	180	10-15
Sebze ve baklagiller		
Mayalı hamurda sebze, panelenmiş	180	4-8
Mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	180	4-8
Tatlı		
Berliner, Donuts ve kızarmış hamur	180	5-10
Dondurulmuş ürünler		
Patates kızartması	180	4-8

17.3 Kablosuz pişirme sensörü

PerfectCook Sensor kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir.
Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da *www.bosch-home.com* yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması

Kablosuz pişirme sensörünü kumanda alanına bağlamak için aşağıdaki yöntem kullanılmalıdır:

1. c14 temel ayarı seçilmelidir. Temel ayarlar →*Sayfa 21*
✔ - yanar.
2. Göstergesi yanan pişirme alanı seçilmelidir. Sinyal sesi duyulur. ☜ yanıp söner.
3. 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına kısa süre basılmalıdır.
   ▸ Birkaç saniye içinde pişirme alanı göstergesinde, pişirme sensörünün kumanda alanıyla olan bağlantısının sonucu görsel olarak gösterilir.

	Sonuç	
0	Hatasız bağlantı	PerfectCook Sensor kullanılabilir.
1	Hatalı bağlantı	İletişim hatası – Bağlantı işlemi tekrarlanmalıdır. Sonuç yine 1 olursa müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
2	Hatalı bağlantı	İletişim hatası – Bluetooth iletişim hatası. Bağlantı işlemi tekrarlanmalıdır. – Pişirme alanını seçtikten sonraki 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına basmadınız. Bağlantı işlemi tekrarlanmalıdır. – Kablosuz pişirme sensörünün pili bitmiştir. Pil değiştirilmeli, kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmalı ve bağlantı işlemi tekrar yürütülmelidir.

Kablosuz pişirme sensörünün sıfırlanması

1. Yakl. 8 - 10 saniye boyunca pişirme sensörünün ortasına basılmalıdır.
✔ Bu işlem sırasında, kablosuz pişirme sensörü üzerindeki LED gösterge üç kez yanar.
✔ Sıfırlama işlemi LED üç defa yandıktan sonra başlar.
2. Kablosuz pişirme sensörünün ortasına basmanıza artık gerek yoktur.
✔ LED söndüğü anda kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmıştır.
3. Bağlantı işlemi 2. maddeden başlayarak tekrarlanmalıdır.

Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz şehrin denizden yüksekliğine bağlıdır. Eğer su çok güçlü ya da çok zayıf kaynıyorsa, kaynama noktasını ayarlayabilirsiniz. Bunun için:
c4 temel ayarı seçilmelidir. Temel ayarlar →*Sayfa 21*

Yükseklik	Ayar değeri c4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3[1]

[1] Temel ayar

Yükseklik	Ayar değeri c 4
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7

Yükseklik	Ayar değeri c 4
1200 - 1400 m	8
1400 m üstü	9

Not: 3/100 °C sıcaklık etkili pişirme için yeterli değildir, daha yoğun pişirmeyi ayarlamak için daha düşük bir kademe seçilebilir.

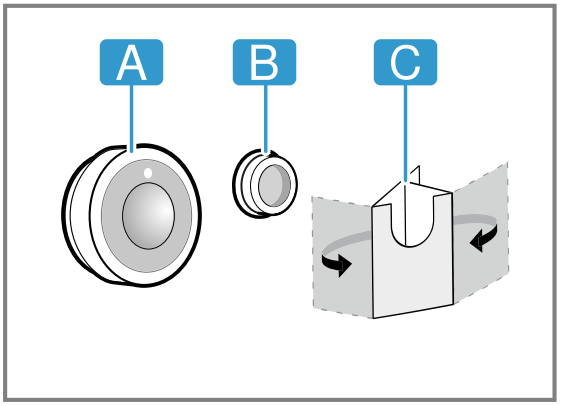
18 Kablosuz pişirme sensörü

PerfectCook Sensor kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir.
Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da *www.bosch-home.com* yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

18.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve teslimatın eksiksiz olup olmadığını kontrol ediniz.

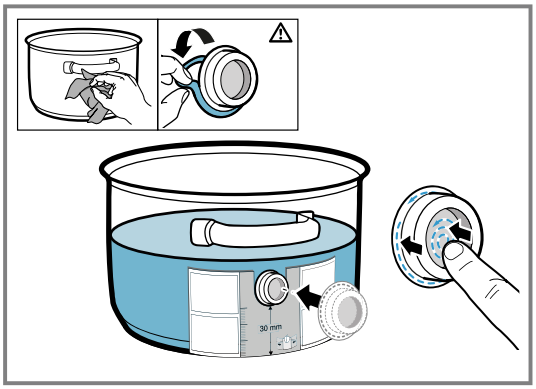
- A Kablosuz pişirme sensörü
- B Silikon yama
- C Şablon



18.2 Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, pişirme sensörünü kaba sabitler. Pişirme kabına yerleştirmek için:

1. Pişirme kabındaki yapıştırma noktasında yağ bulunmaması gererekir. Kabı temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.
2. Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkartınız. Silikon yamayı birlikte verilen şablon yardımıyla pişirme kabının dış tarafına uygun bir yükseklikte yapıştırınız.

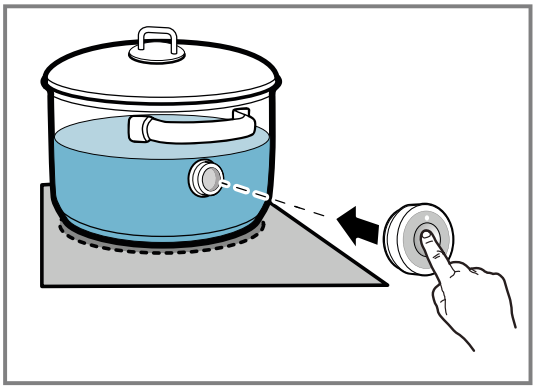


3. Silikon yamanın tüm yüzeyine ve iç tarafına bastırılmalıdır.
4. Yapışkanın kuruması için bir saat bekleyiniz. Bu süre zarfında pişirme kabını kullanmayınız veya yıkamayınız.

Not: Silikon yama sökülürse yeni bir yama kullanılmalıdır. Gerekirse beş silikon yama içeren bir seti yetkili bayilerden, müşteri hizmetlerimizden veya cihazın E numarası 17007119 ile resmi web sitemizden *www.bosch-home.com* satın alabilirsiniz.
Saklanma durumunda tüm yapışkanlar zamanla çözülür. Bunu önlemek için silikon zemin temin edildikten hemen sonra kabına koyulmalıdır.

18.3 Kablosuz pişirme sensörünün takılması

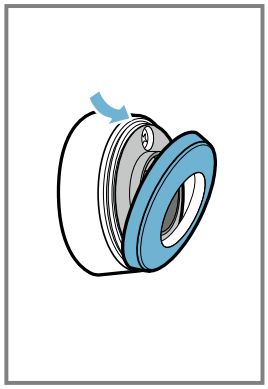
1. Pişirme sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
2. Pişirme sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.

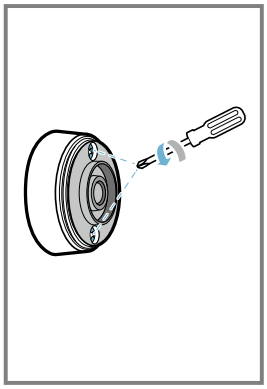


18.4 Pilin değiştirilmesi

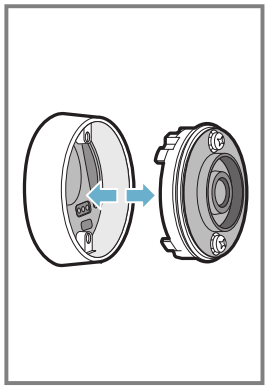
Kablosuz pişirme sensöründeki LED basma sırasında yanmıyorsa pili deşarj olmuştur. Pilin değiştirilmesi:

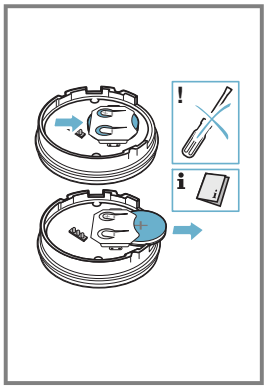
1. Pişirme sensörü gövde alt parçasının silikon kapağı çekilmeli ve her iki vida bir tornavida ile çıkarılmalıdır.



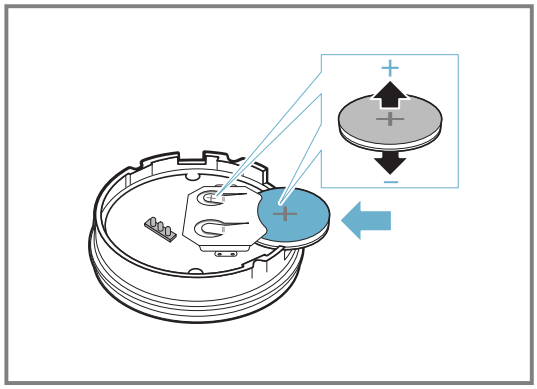


2. Pişirme sensörünün kapağı açılmalı ve pil tabandan çıkarılmalıdır.



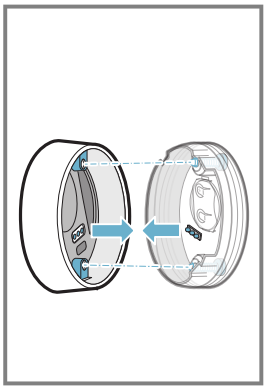


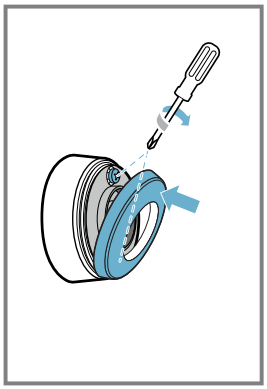
3. Yeni bir pil takılmalı ve bu sırada pil polarizasyonlarının talimatları dikkate alınmalıdır. Sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanılmalıdır.



Not: Pili çıkartmak için metal nesneler kullanılmamalıdır. Pil bağlantı noktalarına dokunulmamalıdır.

4. Pişirme sensörünün kapağı kapatılmalıdır. Kapaktaki vida boşlukları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir. Vidalar bir tornavida ile sıkılmalı ve pişirme sensörünün gövde alt parçasındaki silikon kapak sabitlenmelidir.





18.5 Temizleme

Pişirme sensörü

Nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz ve ıslatmayınız.
Pişirme sensörünü kullanmadığınızda kaptan çıkarınız ve ısı kaynaklarından uzak, temiz ve güvenli bir yerde saklayınız.

Silikon yama

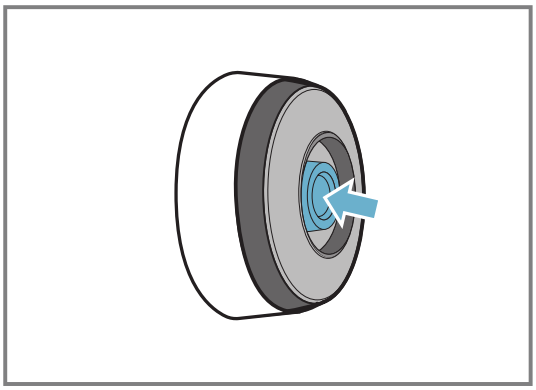
Yapıştırmadan önce pişirme sensörünü temizleyiniz ve kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Not: Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

Kablosuz pişirme sensörü penceresi

Pencereyi temiz ve kuru tutunuz. Önemlidir:

1. Düzenli olarak kirleri ve sıçrayan yağları temizleyiniz.
2. Temizlik için bir bez ve pamuklu çubuk ve pencere temizleme deterjanı kullanınız.



Notlar

- Ocağı temizlemek için kıl fırçalar veya bulaşık süngerleri veya aşındırıcılar gibi sert ve sert nesneler kullanmayınız.
- Kirlenmemesi veya çizilmemesi için kablosuz pişirme sensörü penceresine parmaklarınızla dokunmayınız.

18.6 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, kablosuz pişirme sensörü fonksiyonuna sahip cihazın, 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

RED uyarınca kapsamlı bir uygunluk beyanını *www.bosch-home.com* altında, cihazınızın ürün sayfasındaki Ek Dokümanlar kategorisinde bulabilirsiniz. Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların BSH Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmaların mülkiyetindedir.

19 Çocuk kilidi

Ocak bir çocuk kilidiyle donatılmıştır. Böylece çocukların ocağı açmasını önleyebilirsiniz.

19.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.
1. ⏻ sembolüne dokununuz.
2. 🔒 sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
✔ 🔒 göstergesi 10 saniye boyunca yanar.
✔ Ocak kilitlenir.

19.2 Çocuk kilidi kapatılması

1. ⏻ sembolüne dokununuz.
2. 🔒 sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
✔ Kilit kaldırılır.

19.3 Otomatik çocuk emniyeti

Ayrıca çocuk kilidini de otomatik olarak ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, fonksiyonu nasıl açıp kapatabileceğinizi öğrenebilirsiniz →*Sayfa 21*.

20 Silme koruması

Kontrol paneli kilidi sayesinde, ayarları istemeden değiştirmeksizin kontrol panelini temizleyebilirsiniz. Kilitleme işleminin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur.

20.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

▸ ✋ seçeneğine basın. Bir ikaz sesi duyulur ve ✋ yanar.
✔ Kumanda alanı 35 saniye boyunca kilitlenir. Kapanmadan 5 saniye önce bir sinyal duyulur.

20.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce kapatmak için:
▸ ✋ sembolüne dokununuz.
✔ Kumanda bölümü kilidi açılır.

21 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı F8 görüntüler ve kendini kapatır.

Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir.
Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

22 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

22.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
c 1	Çocuk kilidi	0 - Manuel. [1] 1 Otomatik. 2 – Kapalı.
c 2	Akustik sinyaller	0 – Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 – Sadece hata sinyali açıldı. 2 – Sadece onay sinyali açıldı. 3 – Tüm sinyal sesleri açıldı [1].
c 3	Enerji tüketim göstergesi	0 – Kapalı [1]

[1] Fabrika ayarı

Gösterge	Ayar	Değer
	Ocağın açılması ve kapatılması arasındaki toplam enerji tüketimini kWh olarak gösterir. Göstergenin hassasiyeti şebekenin akım kalitesine bağlıdır.	1 – Açık
c 4	Deniz seviyesinden yüksekliğe göre bir ayar seçiniz:	1-2 - Azaltma. 3 - Temel ayar. 4-9 - Yükseltme.
c 5	Pişirme bölgelerinin otomatik kapanması.	00 - kapatı. [1] 01-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi	1 – 10 saniye [1] 2 – 30 saniye 3 - 1 dakika
c 7	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır (bkz. Tip plakası). Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, _ görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	0 – Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi [1]. 1 - 1000 W. En düşük güç. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir 3.5 - 3500 W. 16 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
c 11	MoveMode Esnek pişirme alanının üç pişirme bölgesindeki önceden ayarlanmış güç kademelerini değiştirmenize imkan tanır. Bunun için iki pişirme alanından biri seçilmeli, ayar alanından istenen güç kademesi ayarlanmalı ve yeni güç kademesini onaylamak için ⊡↕ seçeneğine dokunulmalı ve ardından bir sonraki pişirme alanı seçilmelidir.	9 - Ön pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. 5 - Orta pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. 1.5 - Arka pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi.
c 12	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	0 - Uygun değil. 1 - Optimum değil. 2 - Uygun.
c 13	FlexInduction FlexZone açma modunu değiştiriniz.	0 - İki bağımsız pişirme alanı olarak. [1] 1 - Tek bir birleşik pişirme alanı olarak.
c 14	Kablosuz pişirme sensörünü ocağa bağlayınız.	0 - Hatasız bağlantı. 1 - Aktarım hatası nedeniyle hatalı bağlantı. 2 - Pişirme sensörü hatası nedeniyle hatalı bağlantı.
c 17	Havalandırma çalışması veya kirli hava çalışması ayarlanmalıdır.	0 - Havalandırma çalışmasını yapılandırınız. [1] 1 - Kirli hava işletimini yapılandırınız.
c 18	Otomatik başlatmanın ayarlanması	0 - Kapalı. 1 - Açıldı: Sensörlü kumanda ile otomatik işletim. [1] 2 - Açıldı: Havalandırma, ilgili pişirme alanlarının güç kademelerine uygun bir güç kademesinde başlatılır.
c 19	Havalandırma için sensör hassasiyetini ayarlayınız.	1 - En düşük sensör hassasiyeti ayarı. 2 - Orta sensör hassasiyeti ayarı. [1] 3 - En yüksek sensör hassasiyeti ayarı.
c 20	Ardıl çalışmanın ayarlanması Ocağınız kirli hava işletiminde çalışırken havalandırma yakl. 6 dakika güç kademesiyle çalışır. Ocağınız havalandırma çalışmasında çalışırken havalandırma yakl. 30 dakika güç kademesiyle çalışır.	0 - Kapalı. 1 - Açıldı: Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik fonksiyon. 2 - Açık [1]:

[1] Fabrika ayarı

Gösterge	Ayar	Değer
	Bu süre dolduktan sonra takip fonksiyonu otomatik olarak kapanır.	
c 25	Otomatik pişirme kabı tanıma	0 - İstenen pişirme alanını manuel olarak seçiniz. 1 - Pişirme alanı, pişirme kabının boyutunu ve konumunu tanır ve uygun pişirme alanını veya alanlarını seçer. [1]
c 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama	0 - Bireysel ayarlar [1]. 1 - Fabrika ayarları.

22.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açmak için ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde ⌛ sembolüne 4 saniye süreyle dokunulmalıdır.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	0 1
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.
İmalat numarası 2	0.5

✔ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergeyi çağırmak için ayar alanına dokunulmalıdır.

3. Temel ayarlara gitmek için ⌛ sembolüne dokunulmalıdır.
✔ c 1 ve 0 ön ayar olarak yanar.
4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar ⌛ sembolüne tekrar tekrar dokununuz.
5. İstenilen ayar, ayar alanında seçilmelidir.
6. ⌛ tuşuna 4 saniye dokunulmalıdır.
✔ Ayarlar kaydedilmiştir.

22.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

▸ ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
✔ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

23 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.
Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.
Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban boyutunun kullanılan pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.
Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. →*Sayfa 21*

23.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

Esnek pişirme alanı, sadece bir pişirme kabını kontrol edeceği şekilde, tek bir pişirme alanı olarak ayarlanmıştır.

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve c 12 seçimini yapılmalıdır.
3. Ayar alanına dokunulmalıdır. Pişirme alanında — göstergesi yanıp söner.
✔ Test devam ediyor.
✔ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

23.2 Sonucun kontrol edilmesi

Aşağıdaki tabloda pişirme sürecinin kalite ve hız sonucunun ne anlama geldiğini görebilirsiniz.

Sonuç	
0	Pişirme kabı pişirme alanına uygun değil ve bu nedenle ısınmıyor.
1	Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor.
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

24 Güç sınırlaması

Bu fonksiyonla, ocağın toplam gücünü ayarlayabilirsiniz. Ocak fabrika çıkışında ayarlanmıştır. Ocağın maksimum kapasitesini tip etiketi üzerinde bulabilirsiniz. Bu fonksiyonla konfigürasyonu her elektrikli kurulumun gerekliliklerine uyarlayabilirsiniz.

Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır.
Bu fonksiyon devredeyken, her pişirme alanının gücü ara sıra nominal değerin altına düşebilir. Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır ..

[1] Fabrika ayarı

Cihaz mümkün olan en yüksek güç kademesini kendiliğinden düzenler ve seçer.

Ne yapmanız gerektiğini, Temel ayarlar bölümünde bulabilirsiniz → *Sayfa 21*

25 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz.
Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri şurada bulabilirsiniz: *www.home-connect.com*.
Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz ve bilgi notlarını dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
  → *"Güvenlik", Sayfa 2*
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

25.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- Örn. bir akıllı telefon gibi, İOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
- Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
- Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.

   QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.
2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

25.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını ocağınızın Temel Ayarlar bölümünde uyarlayabilirsiniz.

Ayar	Seçim veya gösterim	Ek bilgiler
HC 1	Ağ bağlantısı 0 – Bağlı değil/Ağ bağlantısının ayrılması 1 – Otomatik bağlantı kurma 2 – Manuel bağlantı kurma 3 – Bağlı	Ocak için WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açınız veya ağ bağlantısını ayırınız
HC 2	Uygulama ile bağlantı 0 – Bağlı değil 1 – Bağlantı kurma	HC 2 sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
HC 3	WLAN ile bağlantı 0 – Kablosuz modül kapalı 1 – Kablosuz modül devrede	WLAN aktifken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz. HC 3 sadece, ocak daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
HC 4	Uygulama üzerinden ayar 0 – Kapalı 1 – Devrede [1]	HC 4 kapalı olduğunda, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
HC 5	Yazılım güncellemesi 1 – Güncelleme mevcut ve kuruluma hazır 2 – Kurulumun başlatılması	HC 5 sadece, bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda gösterilir.
HC 6	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişimin kontrol edilmesi 0 – İzin verilmiyor 1 – İzin veriliyor	HC 6 sadece, müşteri hizmetleri ocağınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.

[1] Fabrika ayarı

Ayar	Seçim veya gösterim	Ek bilgiler
HC7	WLAN sinyal gücünün gösterilmesi 0 – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı değil 1 – Sinyal gücü 1 (zayıf) 2 – Sinyal gücü 2 (orta) 3 – Sinyal gücü 3 (iyi)	HC7 sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.
HC8	Home Connect sunucusuna bağlantı 0 – Bağlı değil 1 – Bağlı	HC8 sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.

25.3 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- Temel ayarlara erişiniz, HC3 ve ardından 0 değerini seçiniz.
- ✔ WLAN (N) ile bağlantı devre dışı bırakılmıştır.

Not: Ağ bağlantısını tekrar etkinleştirmek için 1 değerini seçiniz.

25.4 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

Home Connect uygulaması ile pişirme alanlarının ayarlarını değiştirebilir ve ocaklara ayar gönderebilirsiniz.

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
- Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, HC4 temel ayarı devrede olmalıdır. Teslimat durumunda, HC4 açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.

1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.
   Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.
   Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.
   - ✔ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında, ayara bağlı olarak ilgili gösterge yanıp sönmeye başlar.
2. Ayarı onaylamak için, istediğiniz pişirme alanına ait ocak gözü göstergesine basınız.
3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.

25.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller.
Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır.
Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (Wi-Fi) girerek
Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Güncel yazılım sürümüne, ilgili ev aletinin cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
  - İlk adım indirmedir.
  - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

25.6 Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınına erişebilir.

İpucu: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespitinin ülkenizde kullanılıp kullanılamadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: *www.home-connect.com*.

25.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilişim teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat edin. Veri güvenliğine ilişkin bilgileri Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

26 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

26.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, online mağazadan veya piyasadan temin edebilirsiniz.

DİKKAT
Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.
- Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri
- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

26.2 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için, ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Sadece şeker lekeleri, pirinç nişastası, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. İnatçı kirleri piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
2. Ocağı, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
   Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

   İpuçları
   - En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.
   - Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.

26.3 Profillerin temizlenmesi

Profiller kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekelendiğinde bu kir ve lekeleri temizleyiniz.

Not: Cam kazıyıcı kullanmayınız.

1. Ilık sabunlu su ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz. Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

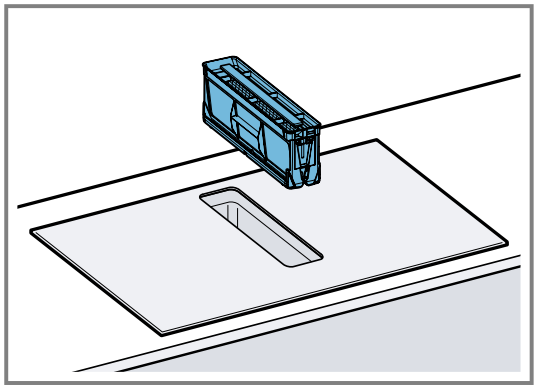
26.4 Yağ filtresi

Yağ filtresi, mutfak dumanlarındaki yağı filtreler. Filtre, bir kap ve iki adet çıkarılabilir yağ filtresinden oluşur. Temizleme sıklığı, pişirme için kullanılan yağ miktarına ve türüne bağlıdır. Optimum işlev sağlamak için, yağ filtresini yağ tortuları görüldüğünde veya en az ayda bir kez temizleyiniz.

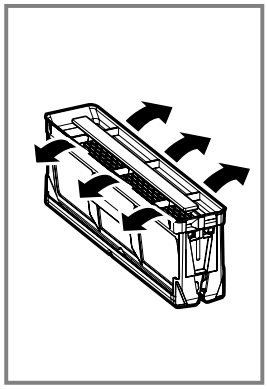
⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.
- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle (örn. alevle pişirme yaparak) çalışılmaması gerekir.

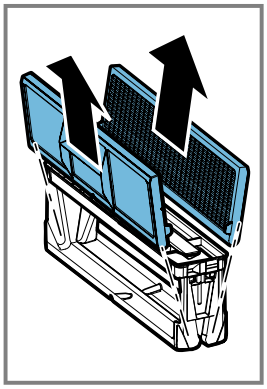
DİKKAT
Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
- Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

1. Yağ filtresini çıkartınız.
   - Kabın dibinde yağ birikebilir. Yağ damlamasını önlemek için yağ filtresini eğmeyiniz.



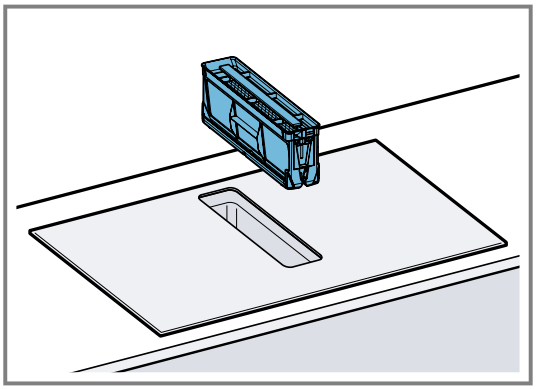
2. Yağ filtresinin parçalarını çıkarınız.





3. Yağ filtresini bulaşık makinesinde veya elde temizleyiniz.
   → *"Yağ filtresinin elle temizlenmesi", Sayfa 27*
   → *"Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi", Sayfa 27*
4. Gerekirse koku filtresi veya akustik filtresini çıkartınız ve cihazın iç tarafını temizleyiniz.
5. Cihazın içine herhangi bir nesne girmişse, bunları çıkarınız ve taşma tankına giden girişin tıkalı olmadığından emin olunuz.
6. Cihazın iç tarafını deterjanlı su ve bir bulaşık beziyle siliniz.

7. Temizleme işleminden sonra kurutulan yağ filtresi tekrar yerine yerleştiriniz.

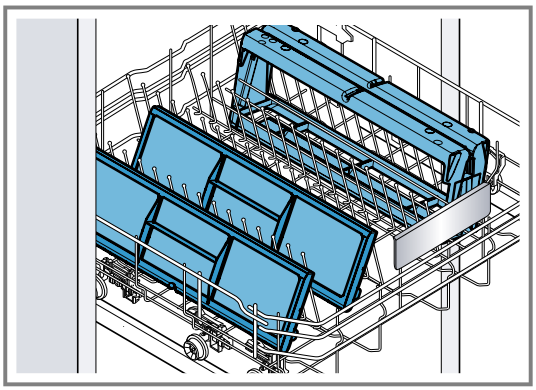


Yağ filtresinin elle temizlenmesi

1. Yağ filtresinin parçalarını çıkarınız.
2. Yağ filtresi sıcak deterjanlı suda yumuşatılmalıdır.
   - ▸ Yağ filtresi bir fırçayla temizlenmelidir. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
   - ▸ İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü kullanılmalıdır. Yağ sökücüyü müşteri hizmetleri aracılığıyla, çevrimiçi mağazadan veya uzman bir mağazadan satın alabilirsiniz.
3. Yağ filtresi iyice durulanmalıdır.
4. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.
5. Yağ filtresinin parçalarını takınız.
6. Kuruduktan sonra yağ filtresini cihaza yerleştiriniz.

Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi

1. Yağ filtresini çıkartınız.
2. Yağ filtresinin parçalarını çıkarınız.
3. Yağ filtresinin parçalarını bulaşık makinesine gevşek bir şekilde yerleştiriniz ve sıkıştırmayınız.



   Çok kirli yağ filtreleri bulaşıklarla yıkanmamalıdır. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
4. Bulaşık makinesi çalıştırılmalıdır. Sıcaklık ayarını azami 70°C seçiniz.
5. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.
6. Kuruduktan sonra yağ filtresini cihaza yerleştiriniz.

26.5 Koku filtresi veya akustik filtre

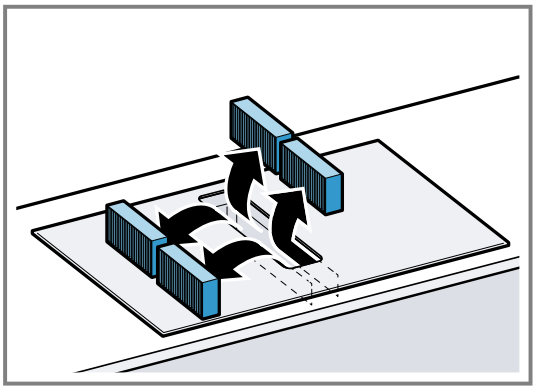
Koku filtresini veya akustik filtreyi bayilerden, müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

Notlar

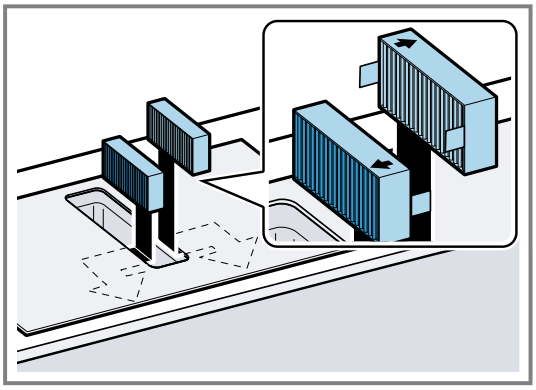
- Kullanım süresini uzatmak için koku filtresini her yıl bir kez değiştirebilirsiniz. İşlem üç defaya kadar tekrarlanabilir. Filtre bu durumda ömrünü tamamlamış olur ve üçüncü rejenerasyondan 12 ay sonra değiştirilmesi gerekir. Ekteki aksesuar talimatlarına dikkat ediniz.
  Ayrıntılı bilgi için bkz
- Cihazda uyaran mesaj belirdiğinde, koku filtrelerini değiştirmeyi unutmayınız. 3 yenilenme dönemi geçtiyse ve bunun ardından 12 ay olduysa, koku filtrelerini yeni olanlarla değiştiriniz.
- Üç defa değiştirilmişse veya kirlenmişse, akustik filtreyi değiştiriniz.

Gereklilik: Optimum fonksiyon elde etmek için sadece orijinal filtre kullanınız.

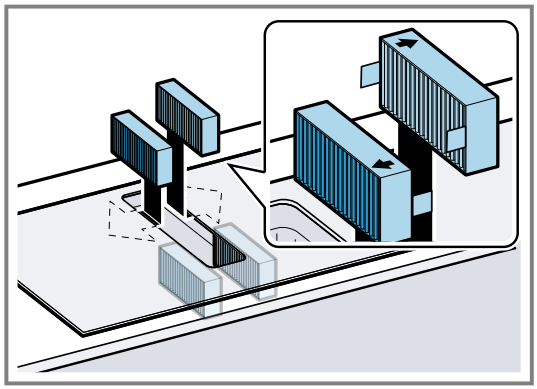
1. Yağ filtresini çıkarınız.
2. 4 koku filtresi veya akustik filtre çıkarılmalı ve usulüne uygun şekilde imha edilmelidir.



3. İki yeni veya yenilenmiş aktif karbon filtresi veya akustik filtre cihazın sağına ve soluna yerleştiriniz ve öne doğru itiniz.



4. Yeni veya yenilenmiş koku filtreleri veya akustik filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.



5. Yağ filtresini cihazın içine yerleştiriniz.

Dolum göstergesinin sıfırlanması

Cihaz kapatıldıktan sonra *F* yanar.

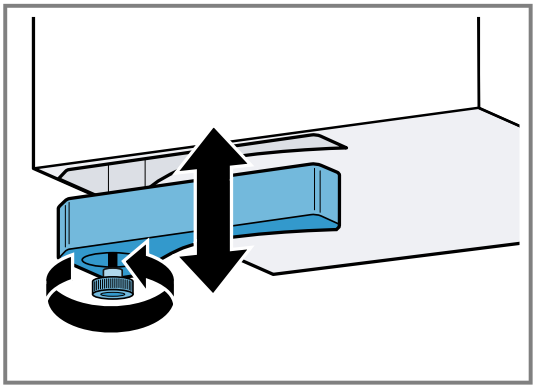
1. Koku filtresini değiştiriniz veya yenileyiniz.
2. Bir sinyal sesi duyulana kadar basılı tutulmalıdır.
✔ *F* yanıp sönmeyi keser. Koku filtresi ekranı sıfırlanır.

26.6 Taşma haznesinin temizlenmesi

Taşma haznesi sıvıları ve üstten cihaza giren cisimleri toplar.

Gereklilik: Cihaz soğur ve kalan ısı göstergesi söner.

1. Taşma haznesi bir elle sabit tutulmalı ve diğer elle cıvataları sökülmelidir.
   ▸ Sıvıların dışarı dökülmesini engellemek için taşma haznesi eğik tutulmamalıdır.



2. Taşma haznesi boşaltılmalı ve durulanmalıdır.
3. Gerekirse vidayı sökülmeli ve taşma haznesi vida olmadan bulaşık makinesinde yıkanmalıdır.
4. Temizleme sonrasında taşma haznesi yeniden sıkıca vidalanmalıdır.
5. Taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunmalıdır.
   Cihazın içine nesneler girmişse bunlar cihaz soğuduktan sonra çıkarılmalıdır. Bunun için yağ filtresi sökülmelidir.

27 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

İpucu: Cihazınızın yazılım güncellemelerini otomatik olarak alabilmesi için, Home Connect uygulamasına kalıcı şekilde bağlanması gerekmektedir. Hatalar düzeltilmiştir, performans iyileştirilmiştir ve yeni fonksiyonlar eklenmiştir.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 31*

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

27.1 Uyarı bilgileri

Notlar

- Göstergelerde E görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve ocağı yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz tasarruf düşük güç modu geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

27.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ▸ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▸ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Havalandırma çalışmıyor	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
F	Filtrenin yenilenmesine veya değiştirilmesine rağmen koku filtresi dolu veya dolum göstergesi yanıyor. ▸ Filtre yenilenmeli veya değiştirilmeli ve dolum göstergesi sıfırlanmalıdır. Bkz. Bölüm → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 26*
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▸ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
F0	Ayarları devreye alma etkin değil. ▸ İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarları devreye alma fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▸ Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergeyi kapatınız.
E8202	Pişirme sensörü aşırı ısındı ve pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar beklenmeli ve fonksiyon etkinleştirilmelidir.
E8203	Pişirme sensörü fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Pişirme sensörünü kullanmıyorsanız bu kabı alınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanları açılmalıdır.
E8204	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz → *"Pilin değiştirilmesi", Sayfa 20*
E8205	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▸ Fonksiyon kapatılmalı ve tekrar etkinleştirilmelidir.

Hata	Neden ve sorun giderme
E8206	Pişirme sensörü bozuk/arızalı. ▸ Teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.
Kablosuz pişirme sensörü göstergesi yanmıyor.	Kablosuz pişirme sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor. ▸ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Pilin değiştirilmesi", Sayfa 20* ▸ Sorun devam ediyorsa pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile pişirme alanı arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 18* ▸ Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildiriniz.
Sensördeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ▸ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Pilin değiştirilmesi", Sayfa 20*
Sensördeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▸ Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile pişirme alanı arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 18*
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▸ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400/E9011	Ocak doğru bağlanmamıştır. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
d E	Demo modu etkinleştirildi. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ *www.home-connect.com* adresine gidiniz.

27.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

İndüksiyonlu cihaz bazen uğultu, cızırtı, çıtırtı gibi gürültü veya titreşimlere ya da ritmik gürültülere neden olabilir.

28 Atığa verme

28.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.
AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

28.2 Akülerin/pillerin imha edilmesi

Aküler/piller çevre dostu bir yeniden değerlendirme sürecine tabi tutulmalıdır. Aküler/piller evsel atıklara atılmamalıdır.

- Aküler/piller çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.

29 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.
Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette *www.bosch-home.com* altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

CE

2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

!	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.							

30 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10ºyıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.
Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz.
Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

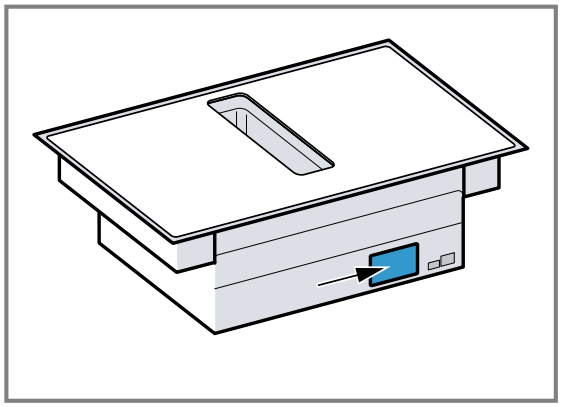
30.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurun.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:
- Cihaz pasaportu üzerinde.
- ocağın alt tarafının önünde.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat

numarasını (FD) Temel ayarlardan →*Sayfa 21* da görüntüleyebilirsiniz.



Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

30.2 Garanti Şartları

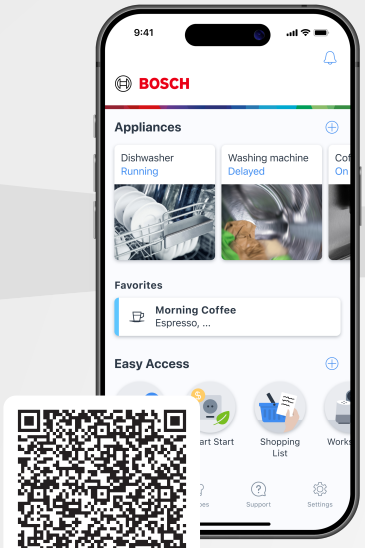
Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

CE

Bosch Home Connect App



Cihazınızı bugün bağlayınız ve aşağıdaki avantajlardan yararlanınız:

- **Ocağınız kapalı mı? Nerede olursanız olun ocağınızı uygulama üzerinden kontrol ediniz.**
- **Tarif çeşitliliğimizi seçiniz. Eğer kızartma sensörünüz varsa, cihazınıza doğru ayarları gönderebilirsiniz.**
- **Filtrelerin bakımını yapmayı unutmayınız. Zamanı geldiğinde bir uygulama bildirimi alacaksınız.**

Yardıma mı ihtiyacınız var? Burada bulabilirsiniz.

Bosch ev aletleriniz hakkında uzman tavsiyeleri, olası sorunlar için yardım hizmetleri veya Bosch uzmanları tarafından onarım.

Bosch tarafından size pek çok konuda nasıl destek sağlanabileceğini öğrenin:
www.bosch-home.com/service

Tüm ülkelerin iletişim bilgileri ekteki hizmet dizininde listelenmiştir.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9002063845 (060810) REG25
tr